

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“LACRIMA DI MORRO” O “LACRIMA DI MORRO D’ALBA”**

Approvato con	DPR 09.01.1985	G.U. 171 - 22.07.1985
Modificato con	DM 06.04.1999	G.U. 85 - 13.04.1999
Modificato con	DM 22.12.1999	G.U. 2 - 04.01.2000
Modificato con	DM 18.07.2005	G.U. 174 - 28.07.2005
Modificato con	DM 28.05.2009	G.U. 135 - 13.06.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»;
- «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore;
- «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» passito.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione d'origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» (anche nella tipologia superiore e passito):
Lacrima minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatizzati, idonei alla coltivazione nella regione Marche fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» ricade nella provincia di Ancona e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondi valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» devono essere quelle abituali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200 in coltura specializzata.

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. I sestri di impianto sono adeguati alle forme di allevamento; è esclusa la forma a tendone.

La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

I sistemi di potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, devono essere quelli generalmente usati nella zona.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 13 tonn/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10% vol.;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 13 tonn/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10% vol.;

«Lacrima di Morro» superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore: 10 tonn/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine di cui all' art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

In deroga, il Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione interessata, può consentire l'imbottigliamento dei vini anzidetti anche al di fuori della zona sopraindicata, nel territorio della provincia di Ancona, ove si tratti di attività consolidata e preesistente.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità del vino e la reputazione di un vitigno storicamente coltivato nella zona.

Fatta eccezione per la tipologia passito è consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve provenienti da superfici vitate idonee alla produzione della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La tipologia «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito deve essere ottenuta da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 21,00%.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento, ove previsto, è la seguente:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 70%;

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore: 70%;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 45%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per la tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», «Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore, ed il 50% per la tipologia «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllate per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 15 dicembre dell'anno della vendemmia;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 1° dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia;

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore: dopo il 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»:

colore: rosso rubino carico;

odore: gradevole, intenso;

sapore: gradevole, morbido caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore:

colore: rosso rubino carico;

odore: gradevole, intenso;

sapore: gradevole, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito:

colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato;

odore: caratteristico più o meno intenso;

sapore: armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 25 meq/l.

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e Forestali modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella etichettatura di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve nel caso di recipienti di volume nominale fino a 3 litri.

Articolo 8 Confezionamento

Per i vini di cui all'art. 1 e sino a 5 litri, l'immissione al consumo deve avvenire in recipienti di vetro.

Per l'immissione al consumo dei vini «Lacrime di Morro» Superiore o «Lacrime di Morro d'Alba» Superiore e «Lacrime di Morro» passito o «Lacrime di Morro d'Alba» passito, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00; per queste tipologie sono vietate le chiusure a vite, strappo e corona.

Articolo 9 Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione della Lacrima è stata individuata e delimitata nei territori dei bacini dei fiumi Nevola e Misa che scorrono in Provincia di Ancona con inizio dalla parte terminale del Cesano, confinante a nord con la Provincia di Pesaro - Urbino ed a sud con il percorso terminale della riva sinistra del fiume Esino. È un territorio incluso nei confini di sette Comuni ad esclusione, di Senigallia, per la fascia costiera situata tra l'autostrada A14 e fino al mare.

È un territorio che subisce l'influenza del mare Adriatico essendo la parte più lontana posta a circa Km 20 dal mare.

Storicamente, dopo il periodo carolingio, iniziò nel '900 per questo territorio "l'incastellamento" dei luoghi collinari, difendibili e, pertanto, adatti all'insediamento della popolazione.

L'area è classificabile di bassa collina e caratterizza gli ambienti tipici dell'agricoltura collinare marchigiana a minore diversificazione del paesaggio ed a maggiore omogeneità delle tipologie d'utilizzazione colturale dei territori che, per le colture arboree, sono la vite e l'ulivo.

La natura dei materiali geologici, quale substrato dei suoli agrari dell'area, si caratterizza per una sua omogeneità in quanto la differenziazione è tra le rocce pelitico-calcarenitiche e rocce pelitico-argillose alquanto erodibili ed instabili specie nel secondo caso.

Sono litotipi alterabili nei quali l'erosione bilancia lo sviluppo continuo del suolo a spese del substrato anche per l'azione delle arature profonde.

Il rapporto tra lunghezze lineari dei corsi d'acqua presenti nell'area e la superficie dei bacini è indicativo di uno scarso rilievo e di pendenze medie dei versanti piuttosto basse. Difatti, l'altimetria dell'area è compresa per il 90% tra mt 50 e mt 180 s.l.m..

Altrettanto dicasi per le classi di pendenza, le quali per il 90% sono comprese tra il 2% ed il 25%.

Le classi di esposizione sono alquanto omogenee per tutti i punti cardinali tanto da non poter individuare una qualche prevalenza.

Per quanto riguarda il clima, l'ambiente bioclimatico è quello "basso collinare" in cui i parametri climatici denotano situazioni medie dei parametri: termico 13-15 °C ed idrico mm 750-780 annui.

Fattori umani rilevanti per il legame

Dopo la caduta dell'Impero Romano, che pur ebbe notevole influenza dimostrata anche da un territorio archeologicamente interessante, il passaggio delle invasioni barbariche, la presenza longobarda, l'età carolingia e le invasioni saracene dal mare, costringono la gente del territorio ad

erigere delle fortificazioni per divenire queste oggetto di insediamento. Le vigne, abbandonate le antiche alberate romane, occupano piccoli appezzamenti a se stanti consociate ad alberi da frutto e protette da recinti.

La presenza di vigne risulta abbastanza diffusa anche se con scarsa importanza economica perché non risultano spesso gravate da un canone in vino. Questo compare quando l'impianto di un nuovo vigneto "ad meliorandum" viene effettuato da parte del colono.

A questo periodo farà seguito la struttura amministrativa della Chiesa, l'insediamento di Ordini monastici, le molte Abbazie che guideranno anche le scelte temporali delle popolazioni e con esse la ripresa dell'attività agricola non limitata dall'autoconsumo ma volta ad una conduzione economica del bene terra in cui è compresa la gestione delle vigne e la trasformazione dell'uva in vino.

I monaci, nel loro tramandare cultura, coltiveranno nei loro "horti conclusi" la vite per le esigenze liturgiche ed anche alimentari. Sono, quindi, i monaci che tramandano le tecniche viticolo-enologiche.

Nell'età dei Comuni, aumentano la popolazione e le esigenze alimentari per cui la vite riprende un suo ruolo nell'economia rurale e nella società.

Risalendo dalla costa senigalliese verso l'entroterra si incontrano i vigneti composti dal vitigno "Lacrima" il cui centro di coltivazione è il Comune di Morro il quale aggiunse nel 1862 "Alba" per distinguersi dalle omonimie.

Lo sviluppo della vitivinicoltura, agevolata dal sostegno pubblico negli anni 60, arriva con il declino della mezzadria che incide sulle sistemazioni arboree in quanto non conciliabili con gli indirizzi moderni della conduzione agricola. Saranno le macchine agricole che agevoleranno la specializzazione produttiva e la stessa consentirà il raggiungimento del massimo pregio al prodotto. In questa fase temporale, per quanto riguarda i vitigni, l'attenzione è posta verso le varietà ricche di tradizione e di credito.

Nel territorio delimitato l'attenzione è volta al Verdicchio ma è presente anche un vitigno a bacca nera, autoctono, che fa ritenere una sua probabile discendenza dall'Aleatico e che molti vorrebbero estirpare a favore del primo.

Con il sostegno di enti pubblici prende avvio una sua valorizzazione che conduce alla denominazione d'origine.

I viticoltori credono a questa svolta e la Lacrima consente di cogliere il valore della conferma della base ampelografica, delle classiche forme d'allevamento e di consentire lo sviluppo della viticoltura moderna in quell'area.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il vino Lacrima di Morro d'Alba si presenta nel bicchiere di colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Se consumato giovane - il vino può essere immesso sul mercato già dopo il 15 dicembre- , si nota un delicato e caratteristico profumo di rosa. Con l'invecchiamento i toni passano invece ad un fruttato-floreale di fragola, ciliegio, more di rovo, mirtillo, viola e violetta. La struttura è abbastanza corposa e dal gusto asciutto, con un tannino evidente ma mai spigoloso e pungente.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Il vitigno germoglia in epoca precoce rendendolo così sensibile ai ritorni di freddo primaverile per cui la scelta dell'area per l'impianto richiede attenzione specie per l'esposizione.

La ripresa della coltivazione del vitigno e la specializzazione dei viticoltori hanno permesso l'espansione di impianti di trasformazione anche con capitalizzazioni esterne al territorio che hanno ricreato un'economia agraria basata sulla vitivinicoltura mai conosciuta prima d'ora.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave, 24 – 00187 Roma

La società “Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.”, con sede in Roma, Via Piave, 24, è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).